



# Chateau Musar

Château Musar White 2017 est une expression rare et élégante des pentes du Mont Liban, élaborée à partir des cépages indigènes Obaideh (60 %) et Merwah (40 %). Ce millésime illustre l'engagement du domaine à préserver le patrimoine viticole du Liban.



Alcool : 11,50 %

Composition: 100% Blend

## Musar White 2017

Bekaa Valley, Liban

### Région et Vignobles

Les **pentes du Mont Liban**, où prospèrent les vignes d'Obaideh et de Merwah, se situent dans la **vallée de la Bekaa**, une région célèbre pour son histoire viticole millénaire et ses vignobles d'altitude. Ces vignes bénéficient de journées chaudes et de nuits fraîches, ce qui préserve l'acidité naturelle des raisins et renforce leurs profils aromatiques.

En 2017, le millésime a débuté par des **précipitations supérieures à la moyenne et des chutes de neige**, régénérant la nappe phréatique. Une gelée tardive en avril a affecté les vignes taillées en début d'hiver, produisant des vins uniques, dotés d'une structure et d'une puissance remarquables. Ces cépages indigènes, parfaitement adaptés aux conditions libanaises, offrent une expression authentique du terroir.

### Vinification

Les raisins **Obaideh** ont été récoltés le **19 septembre**, et les **Merwah** le **27 septembre**, légèrement plus tôt que d'habitude en raison des conditions climatiques. Les deux cépages ont fermenté dans des **barriques neuves de chêne français Nevers** pendant **9 mois**, une méthode qui accentue leur complexité naturelle et ajoute une texture subtile au vin.

Après la fermentation, le vin a été assemblé et mis en bouteille à l'été 2018, après une stabilisation à froid. Le résultat est un vin d'une pureté et d'une précision exceptionnelles, avec des saveurs et des arômes qui continueront de se développer avec l'âge. Avec un **taux d'alcool de 11,5 %**, ce vin est léger mais riche en caractère.

### Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle avec une clarté brillante.
- **Nez** : Arômes complexes de **pommes**, de **foin frais** et de **vanille**, avec des notes de **pamplemousse** et de **fleur d'oranger**.
- **Bouche** : Des saveurs de **basilic doux**, de **pêche** et de **tarte tatin** émergent, soutenues par un équilibre délicat entre acidité et richesse. La texture et les saveurs du vin promettent une belle évolution avec le temps.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



# Musar White 2017

## Le Saviez-Vous ?

---

Les cépages indigènes **Obaideh** et **Merwah** sont étroitement liés à l'ancienne viticulture du Liban. On pense que ces raisins sont les ancêtres de cépages plus connus comme le Chardonnay et le Sémillon, faisant du Château Musar White un témoignage unique de l'histoire viticole.

## Accords Mets et Vins

---

- **Bar grillé au citron et aux herbes** : Les notes citronnées et minérales du vin complètent les saveurs délicates du poisson.
- **Tajine de poulet aux citrons confits et olives** : La complexité aromatique du vin rehausse les éléments savoureux et citronnés du plat.
- **Risotto aux asperges et Parmesan** : La richesse et l'acidité du vin s'harmonisent avec la texture crémeuse du risotto.
- **Salade de fromage de chèvre, figues et noix** : Les qualités fraîches et florales du vin équilibrent les composants tangy et sucrés du plat.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)